



# Instrucciones De Uso Cuidado y Garantía



ERMINDA





ERMINDA

---

¡FELICITACIONES!

Acaba de comprar uno de los muchos modelos de utensilios Erminda de alta calidad en hierro esmaltado, con el que disfrutará de todos los placeres de la cocción durante muchos años.

Lea atentamente este manual antes de utilizar su utensilio culinario Erminda por primera vez. La información que contiene le ayudará a obtener los mejores resultados culinarios posibles.



# **INTRODUCCIÓN**

## **La fabricación, una auténtica tradición**

El trabajo del hierro fundido esmaltado respeta una técnica milenaria en la que, a diferencia de otros utensilios culinarios, su mano de obra es realizada artesanalmente. La mayoría de las operaciones se realizan a mano, muchas veces transmitiendo esta tradición por generaciones.

Cada pieza es fabricada a partir de un molde de arena único en el que se vierte el hierro fundido a 1400°C. Tras el vertido, todos los moldes de arena son destruidos, por lo que cada pieza constituye un ejemplar único. A continuación, los utensilios son desbarbados a mano y examinados uno a uno para detectar cualquier imperfección.

Una vez comprobada la ausencia de defectos, se aplican dos capas de esmalte a las piezas, que son horneadas una tras otra a unos 800°C. De este modo, el esmalte se vuelve sumamente duro y resistente.

Es por esto que cualquier variación en el acabado que se pueda observar es fruto del trabajo artesanal realizado y no altera en absoluto las virtudes culinarias del utensilio.

## **Normas y Calidad**

Todos los utensilios de cocina Erminda son inspeccionados para respetar las exigencias de fabricación más estrictas. Los esmaltes empleados son conformes a las normas alimentarias internacionales actualmente vigentes.

## **El hierro esmaltado Erminda, cómplice de su bienestar**

El hierro esmaltado es un material noble, reconocido desde hace muchos años como uno de los mejores para utensilios de cocina. Garantiza una cocina siempre sabrosa permitiendo:

- Cocinar a fuego lento y guisar perfectamente.
- Hervir, asar y freír en aceite o a la plancha a fuego vivo.

El hierro fundido permite también subir progresivamente la temperatura. De esta manera, este excelente reparto del calor permite que los utensilios conserven todas las virtudes nutritivas de los alimentos. Preserva los nutrientes sensibles al calor y realza de manera óptima los sabores y aromas.

Sus cualidades de retención y difusión del calor permiten además ahorrar energía y conservar los alimentos calientes, aun con la fuente de calor apagada. Y viceversa, el hierro fundido también conserva el frío: si lo deja previamente en la heladera, el utensilio conservará la preparación bien fresca una vez en la mesa.

## **La Gama**

Erminda ofrece una variada gama de utensilios de cocina disponibles en una amplia paleta de colores que le permite pasar de la cocina a la mesa siempre distinguiéndose por el diseño.

Si desea más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, consulte nuestra página web [www.erminda.com](http://www.erminda.com)



## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Los consejos de utilización y mantenimiento incluidos en este folleto se aplican a los utensilios de hierro esmaltado Erminda, que posean un esmalte interior negro o claro (crema). Estos consejos le garantizarán una utilización óptima de por vida de sus utensilios de cocina de hierro esmaltado Erminda.

- Antes de su primer uso, lave el utensilio en agua caliente con detergente, para retirar todas las etiquetas. Enjuague y seque cuidadosamente.
- Los utensilios Erminda, pueden ser utilizados sobre muchos tipos de superficies de cocción: cerámica, placas a inducción, placas eléctricas, gas, superficies radiantes, cocinas a carbón y a leña.



Vitro Cerámica



Inducción



Eléctrico



Gas



Radiante

Antes de cocinar, extienda siempre una pequeña cantidad de materia grasa o aceite vegetal por toda la superficie.

- Puede también utilizar el utensilio en el horno doméstico, sin límite de temperatura.
- En el horno, coloque el utensilio sobre la parrilla prevista para ello: nunca sobre la base del horno.



- Durante la cocción, las asas se calientan. Protéjase las manos con guantes o un protector antes de manipular el utensilio.



- Siempre levante el utensilio para desplazarlo. No lo deslice ni lo coloque bruscamente sobre una superficie, pues podría dañar el esmaltado.

- Cocine siempre sobre una fuente de calor adaptada a las dimensiones del utensilio. Si usa una fuente de calor de diámetro demasiado ancho, las asas quemarán.



- La capacidad de retención del calor del hierro esmaltado es tal que rara vez es necesario utilizar altas temperaturas.

La cocción a fuego fuerte provoca resultados culinarios mediocres y hace que los alimentos se peguen. Es mejor introducir los ingredientes a fuego medio y cocinar a fuego suave.



- Utilice preferentemente utensilios de madera, plástico o silicona resistentes a altas temperaturas en lugar de metal, para no dañar el revestimiento de esmalte.



- No corte los alimentos directamente dentro del utensilio para no dañar el esmalte.



- Los utensilios calientes deben ser colocados sobre un posafuentes de silicona preferentemente Erminda.



- Nunca coloque una cacerola caliente directamente sobre una superficie sin protección.

- Las batidoras eléctricas no deben ser utilizadas directamente en ningún utensilio Erminda. Pueden causar daños permanentes a la superficie.

## CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

- Deje enfriar siempre el utensilio unos minutos antes de lavarlo. No introduzca el utensilio caliente en agua fría ya que podría producirse un choque térmico y dañar el esmalte. Lavar con agua caliente y jabón.
- Si quedan residuos adheridos, llene con agua caliente y deje actuar durante 15 a 20 minutos.
- Utilice esponjas y detergentes no abrasivos. No utilice materiales metálicos ni ningún otro limpiador o detergente abrasivo que pueda deteriorar el esmalte.



- Es importante que seque bien el utensilio tras cada lavado. No lo guarde nunca húmedo. Con el tiempo, puede aparecer algo de óxido en el borde del recipiente; en este caso, engrase cuidadosamente la zona con aceite de cocinar.



- Los utensilios de hierro esmaltado Ermindia son aptos para lavavajillas, pero si los lava demasiadas veces en el lavavajillas, se puede alterar el brillo del esmalte. Espere siempre al final del ciclo de lavado antes de abrir la puerta. Un programa de lavado incompleto deja humedad que, a la larga, podría corroer el recipiente.



- El hierro esmaltado Ermindia es muy resistente y podrá acompañar sus logros culinarios durante años. Sin embargo, el utensilio puede romperse y el esmalte cacharse o quebrarse en caso de caída o golpe violento, esto ocasionara solo un detellae estetico sin afectar el correcto funcionamiento del utensilio.

## **GARANTIA DE POR VIDA DE SU BATERIA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

Erminda se enorgullece de la calidad de sus productos y extiende la garantía de por vida en sus baterías de cocina de Hierro Fundido Esmaltado, durante toda la vida del propietario desde la fecha de compra, tanto si ha sido adquirida como un objeto personal o recibida como regalo. Mientras usted posea este producto, será titular de la Garantía de por vida ofrecida por Erminda.

Esta garantía proporciona cobertura tanto de defectos de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y acordes al cuidado e instrucciones proporcionadas en este manual. Esta garantía no cubre el desgaste normal o por mal uso del producto, tampoco cubre cachaduras o roturas en el esmalte producidas por golpes o cambios de temperatura.

**La garantía de por vida se aplica, únicamente, a la base de hierro colado.**

## **Como reclamar esta garantía:**

Acompañar junto a la pieza reclamada la ficha completa que se encuentra en la última página (14) de este manual junto con la factura original de compra.

Devolver al vendedor del establecimiento donde ha sido adquirido o a la dirección correspondiente proporcionada para su país de residencia (ver a continuación). Esta Garantía de por vida, se limita exclusivamente a la reparación de productos defectuosos, si esto no fuese posible, se realizara su reemplazo por un producto similar en caso de que el original ya no sea fabricado. No podemos garantizar que el color del producto reemplazado coincida con el original.

Esta garantía no contempla ningún tipo de gastos de envíos.

La garantía es adicional a los derechos que puedan corresponderle derivados de defectos de calidad u otros en su producto Erminda.

Erminda le ofrece una garantía por vida en todos los países donde se vende este producto, en la medida en que esté autorizado por la ley y sometido a sus derechos estatutarios.



Para cualquier reclamo, en primer lugar, contacte al establecimiento donde ha comprado su producto. Si esto no es posible, tenga la amabilidad de contactarnos a:

Ermindia Argentina

Importador

Axen Srl

San Pedro 3877

Caba – Buenos Aires

+541151992990

[argentina@erminda.com](mailto:argentina@erminda.com)

[www.erminda.com](http://www.erminda.com)

**TENGA A BIEN COMPLETAR AL ADQUIRIR  
PARA HACER VALIDA LA GARANTIA**

Nombre:

Documento:

Fecha de Compra:

Modelo:

Partida:

Retailer Autorizado:

Firma y Sello Retailer:

Factura de Compra n:

Motivo de Reclamo:





Todos los derechos reservados  
Erminda® Argentina

2018-05

